 ****

**Il Servizio Bar d’Albergo**

**(corso base)**

**8 Febbraio 2019**

**Ore 14/18:00**

**Luogo ancora da definire**

Le regole di gestione ed i passaggi fondamentali sono sempre identiche partendo da

concetti basici. Il primo passo nella gestione del servizio di bevande miscelate sarà accrescere le proprie conoscenze e abilità pratiche, il secondo passo sarà mettere in pratica tutto ciò che abbiamo acquisito per portare risultati concreti. Nel caso del bar d’albergo avere un bar efficiente e ben organizzato è particolarmente importante poiché

oltre a portare un guadagno extra aumenta il grado di soddisfazione del cliente.

**Il questo incontro parleremo:**

1) Strumenti fondamentali per il servizio aperitivo / after dinner:

2) I bicchieri

3) Come regolare le dosi per preparare i cocktails (metal pour)

4) Quali caratteristiche deve avere un aperitivo, un digestivo e un anytime

5) Promozione del servizio bar in Albergo, idee di Eventi di Degustazione-Drink Speciali

**Prove pratiche:**

1) Utilizzo del mixing glass

2) Prove con il metal pour

**Docente:** Andrea Marangio Bar Manager – Supervisor Bartender

Gestore del sito <https://barmanitalia.it>

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MODULO ISCRIZIONE**

**NOME HOTEL:**

**PARTECIPANTE:**

**E-MAIL PARTECIPANTE:**

DATA/FIRMA: